

**ALTA
Cucina**

EBOOK

Panini Golosi con Galbanino



Scansiona
il **QR Code**



per scaricare l'**app di Al.ta Cucina**, il primo social al mondo **dedicato agli amanti della cucina!**

Con oltre 30.000 ricette e una community di appassionati pronta ad aiutarti.

10 Panini Golosi per tutti i gusti:

Panino alla Norma

Panino alla Boscaiola

Panino alla Valtellinese

Panino radicchio pere e noci

Panino frittata e cicoria

Panino al pesto trapanese e melanzane

Panino pollo croccante e cipolla caramellata

Panino salsiccia e funghi

Panino mortadella e pistacchio

Panino porchetta e patate



Panino alla Norma

INGREDIENTI

1 Panino Focaccia	q.b. Olio Evo
4 Fette di Galbanino Fette	q.b. Sale
1 Melanzana	q.b. Pepe
q.b. Olio di Semi per friggere	q.b. Basilico
150 g Passata di Pomodoro	20 g Ricotta Salata
1 Spicchio d'aglio	

PROCEDIMENTO

- Tagliare a cubetti la melanzana e friggerla in abbondante olio di semi caldo, quindi scolare su carta assorbente e tenere da parte.
- In una padella scaldare un filo d'olio evo e far soffriggere l'aglio. Versare la passata di pomodoro, condire con sale, pepe e basilico e cuocere per 15 minuti.
- Distribuire la salsa al pomodoro sulla base del panino, aggiungere le melanzane fritte, il Galbanino Fette, un altro pò di salsa e terminare con una grattugiata di ricotta salata. Richiudere con l'altra metà del panino e infornare per circa 5 minuti in forno caldo a 180°C finché il Galbanino sarà fuso.
- Servire caldo!



Panino alla Boscaiola

INGREDIENTI

125 g Noci
60 ml Latte
20 g Mollica di pane
20 g Parmigiano
30 ml Olio Evo
q.b. Sale
1 Panino ai cereali

3 Fette di Galbanino l'Originale
80 g Speck
100 g Funghi
q.b. Olio Evo
1 Spicchio d'aglio
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale

PROCEDIMENTO

- In una padella scaldare un filo d'olio evo, far soffriggere uno spicchio d'aglio, aggiungere i funghi, il sale, il pepe e cuocere con coperchio per circa 10 minuti, aggiungere il prezzemolo, mescolare e tenere da parte.
- Preparare la salsa alle noci: bagnare la mollica del pane col latte tiepido, quindi frullarla insieme alle noci, il parmigiano, l'olio e il sale, fino ad ottenere una crema omogenea.
- Spalmare la salsa alle noci sulla base del panino, aggiungere lo speck, le fette di Galbanino l'Originale, i funghi e richiudere con l'altra metà del panino. Infornare per circa 5 minuti in forno caldo a 200°C finché il Galbanino sarà fuso.
- Servire!



Panino alla Valtellinese

INGREDIENTI

1 Baguette

6 Fette di Galbanino Fette

100 g Bresaola

q.b. Grana a scaglie

q.b. Songino o insalata verde

q.b. Olio Evo

q.b. Glassa di aceto balsamico

PROCEDIMENTO

- Tagliare la baguette a metà, disporre sulla base l'insalata verde, condire con un filo d'olio evo.
- Aggiungere il Galbanino Fette, la bresaola, le scaglie di grana e condire con qualche goccia di glassa di aceto balsamico. Richiudere con l'altra metà della baguette.
- Servire!





Panino radicchio pere e noci

INGREDIENTI

125 g Noci sgusciate	½ Radicchio
60 ml Latte	1 Spicchio d'aglio
20 g Mollica di pane	q.b. Olio Evo
20 g Parmigiano	q.b. Sale
30 ml Olio Evo	½ Pera Abate o Williams
q.b. Sale	6 Fette di Galbanino Fette
1 Panino Focaccia	q.b. Noci

PROCEDIMENTO

- Preparare la salsa alle noci: bagnare la mollica del pane col latte tiepido, quindi frullarla insieme alle noci, il parmigiano, l'olio e il sale, fino ad ottenere una crema omogenea.
- In una padella soffriggere l'aglio in un filo d'olio evo. Aggiungervi il radicchio tagliato a listarelle, il sale, un goccio d'acqua e cuocere con coperchio per 10 minuti.
- Comporre il panino: tagliare a metà il pane, spalmare la salsa alle noci sulla base, adagiarvi sopra delle fettine di pera, poi il radicchio spadellato, il Galbanino Fette e dei gherigli di noci. Richiudere con l'altra metà del panino.
- Servire!



Panino frittata e cicoria

INGREDIENTI

1 Cipolla
200 g Patate
4 Uova
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Olio Evo

1 Panino ai Cereali
200 g Cicoria
q.b. Olio Evo
1 Spicchio d'aglio
3 Fette di Galbanino l'Originale

PROCEDIMENTO

- Preparare la frittata: in una padella cuocere le cipolle con un filo d'olio evo e goccio d'acqua per 5 minuti. Nel frattempo lavare, sbucciare e tagliare le patate a rondelle sottili. Sbollentarle per 5 minuti in acqua bollente.
- In una ciotola unire le cipolle, le patate, le uova leggermente sbattute con una forchetta, il sale ed il pepe. Mescolare.
- Versare in una teglia quadrata da 20 cm, rivestita di carta forno. Infornare in forno ventilato preriscaldato a 160° C per circa 40 minuti.
- Per la cicoria: sbollentare per 2 minuti la cicoria in acqua bollente salata, scolarla e farla saltare in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio per 5-10 minuti.
- Comporre il panino: tagliare il panino a metà, distribuire la cicoria sulla base, poi la frittata tagliata a quadrotti ed infine il Galbanino l'Originale tagliato a fette spesse circa 5-8 mm. Richiudere con l'altra metà del panino e infornare per circa 5 minuti in forno caldo a 180°C finché il Galbanino sarà fuso.
- Servire Caldo!



Panino al pesto trapanese e melanzane

INGREDIENTI

25 g Basilico	q.b. Pepe
100 g Pomodorini Datterini	1 Panino All'olio
40 g Parmigiano	1 Cipolla
40 g Mandorle	q.b. Olio di semi per friggere
q.b. Olio Evo	1 Melanzana
½ Spicchio d'aglio	3 Fette di Galbanino l'Originale
q.b. Sale	

PROCEDIMENTO

- Preparare la cipolla frita affettandola finemente e sciacquandola sotto acqua corrente, poi asciugarla bene. Friggere in olio di semi ben caldo fino a doratura e scolare su carta assorbente.
- Preparare il pesto alla trapanese frullando insieme il basilico, pomodorini, il parmigiano, l'olio, le mandorle, l'aglio con un pizzico di sale e di pepe. Grigliare anche le melanzane tagliate a fette sottili.
- Comporre il panino: tagliare a metà il panino all'olio, spalmare la base con il pesto trapanese, disporre le melanzane grigliate.
- Tagliare il Galbanino a fette spesse 5-8 mm e adagiarle sulle melanzane nel panino.
- Terminare con la cipolla frita, richiudere con l'altra metà del panino e infornare per circa 5 minuti in forno caldo a 180°C finché il Galbanino sarà fuso.
- Servire caldo!



Panino pollo croccante e cipolla caramellata

INGREDIENTI

100 g Petto di Pollo
q.b. Farina
1 Uovo Sbattuto
q.b. Pangrattato
q.b. Sale
1 Panino Ciabatta
1 Pomodoro da Insalata

4 Fette di Galbanino Fette

Per le cipolle caramellate:
1 Cipolla rossa
25 g Zucchero
50 g Acqua
q.b. Rucola

PROCEDIMENTO

- Sbucciare la cipolle e affettarla non troppo finemente, metterla in un tegame con lo zucchero e mescolare. Aggiungere anche l'acqua e cuocere per circa 35 minuti a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto.
- Tagliare il petto di pollo a straccetti, infarinarli leggermente, poi passarli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, quindi friggerli in olio caldo e salare leggermente.
- Tagliare il panino a metà, disporre la rucola, il pomodoro tagliato a fette, il pollo croccante, il Galbanino Fette e terminare con le cipolle caramellate. Richiudere con l'altra metà del panino.
- Servire!



Panino salsiccia e funghi

INGREDIENTI

50 g Maionese	q.b. Olio Evo
1 Bustina di Zafferano	100 g Funghi
1 Cucchiaio di acqua tiepida	1 Spicchio d'aglio
1 Panino Ciabatta	q.b. Prezzemolo
100 g Salsiccia	q.b. Sale
½ Cipolla	4 Fette di Galbanino l'Originale

PROCEDIMENTO

- In una padella scaldare un filo d'olio evo, far soffriggere uno spicchio d'aglio, aggiungere i funghi, il sale, il pepe e cuocere con coperchio per circa 10 minuti. Aggiungere il prezzemolo e mescolare. Tenere da parte i funghi.
- Nella stessa padella scaldare un altro po' d'olio evo, far soffriggere la cipolla, quindi rosolarvi la salsiccia finché diventerà croccante.
- Sciogliere lo zafferano in 1 cucchiaino di acqua tiepida, quindi unirli alla maionese.
- Tagliare la ciabatta in due, spalmare la maionese allo zafferano sulla base, disporre la salsiccia croccante, il Galbanino l'Originale tagliato a fette spesse circa 5-8 mm, ed i funghi. Richiudere con l'altra metà del panino e infornare per qualche minuto in forno già caldo finché il Galbanino si sarà fuso.
- Servire caldo!





Panino mortadella e pistacchio

INGREDIENTI

50 g Pistacchi tostati non salati	q.b. Pepe
30 g Parmigiano	1 Panino Ciabatta
40 ml Olio Evo	100 g Mortadella
5 Foglie di Basilico	3 Fette di Galbanino Fette

PROCEDIMENTO

- Preparare il pesto di pistacchi frullando i pistacchi con il parmigiano, il basilico, l'olio evo e un pizzico di pepe.
- Tagliare il pane ciabatta in due, spalmare il pesto di pistacchi su entrambe le metà.
- Disporre quindi la mortadella sulla base, poi il Galbanino Fette e richiudere con l'altra metà del panino.
- Servire!





Panino porchetta e patate

INGREDIENTI

150 g Patate
q.b. Sale
q.b. Olio Evo
q.b. Rosmarino

1 Panino Rosetta
80 g Porchetta
q.b. Maionese
4 Fette di v l'Originale

PROCEDIMENTO

- Pelare e tagliare a cubetti le patate, condirle con olio, sale e rosmarino e infornare a 200°C in forno statico preriscaldato per circa 30 minuti.
- Tagliare a metà la rosetta, spalmare la maionese sulla base, disporre la porchetta.
- Tagliare Galbanino l'Originale a fette spesse circa 5-8 mm e disporle sulla porchetta.
- Aggiungere le patate al forno e richiudere con l'altra metà della rosetta. Infornare per circa 5 minuti nel forno ancora caldo finché il Galbanino sarà fuso.
- Servire caldo!





BUON APPETITO!

**ALTA
Cucina**